

Piersi kurczaka z podgrzybkami w śmietanowym sosie



GRAZYNA0211



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	600 gram
podgrzybki	250 gram
śmietanka 30%	250 ml
cebula	1 szt
masło	2 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
natka pietruszki	2 łyżki
sól	do smaku
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	1/4 łyżeczki
tymianek	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na patelni rozgrzać łyżkę masła dodać cebulę pokrojoną w półplastry i lekko zeszklić. Grzyby oczyścić, szybko opłukać pod bieżącą wodą na sicie, pokroić na plasterki. Do zeszkłonej cebuli dodać grzyby i dusić aż płyn całkowicie odparuje około 10-12 minut.
- KROK 2 Piersi z kurczaka umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i pokroić na 4-5 centymetrowe kawałki. Na drugiej patelni rozgrzać pozostałe masło i podsmażyć kawałki kurczaka do lekkiego zrumienienia przez około 10 minut.
- KROK 3 Teraz do podsmażonego kurczaka dodać podduszone podgrzybki z cebulą, wymieszać i wszystko razem podsmażyć przez 2 minuty.

- KROK 4 Dodać słodką śmietankę i dusić przez 5 minut aż śmietana zacznie gęstnieć.
- KROK 5 Na końcu dodać dwa posiekane ząbki czosnku, sok z cytryny, tymianek, łyżkę posiekanej natki pietruszki i doprawić do smaku solą i świeżo mielonym pieprzem, gotować całość jeszcze około 1 minutę.
- KROK 6 Gotowe dania świetnie smakuje podane na dużym placku ziemniaczanym posypane resztą natki pietruszki lub z ryżem. Smacznego.